Características de la Clara:

La clara constituye las dos terceras partes del huevo. Su composición es casi en un 90% de agua y el resto es proteína, vitaminas como la riboflavina, glucosa y trazas de minerales. Las proteínas que contiene la clara tienen un alto valor biológico y son fáciles de asimilar por nuestro organismo.

Ventajas:

- El usuario se evita la separación del huevo entero y el sobrante de la yema que no necesita.
- La Clara pasteurizada sirve de materia prima en la fabricación de masas, merengues, muses, rellenos para dulces y chocolates.
- Gana más practicidad en la elaboración de la receta.
- Gana la seguridad dada por el proceso de pasteurización que esteriliza el producto por completo.
- Evita desperdicios.
- Producto listo para servir o ser usados.
-100% de aprovechamiento
- Menor contaminación por manipulación
- Menor contaminación al eliminar la carga de desechos al medio ambiente.
- Erradicación de olores al contar con un producto listo para su uso.
- Disminución de costos por mano de obra.

Composición química

Análisis	Especificación
pH	8.0 – 9.5
ª Brix	11.5 - 16 º Brix
Sólidos totales	11.5 – 12.5%

Características organolépticas

- Olor, color y sabor característicos del producto.

- Exento de materias extrañas.

Características microbiológicas

Recuento total de aerobios	.000 U.F.C / ml
Recuento total de Mohos y levaduras	e 100. U.F.C / ml
Coliformes Totales	< 3 bacterias/gramo.
Coliformes fecales	< 3 bacterias/gramo
Escherichia coli	Ausencia
Salmonella sp	Ausencia en 25 gramos.
Staphylococcus aureus	Ausencia.
Materias extrañas	Ausencia.

Composición Nutricional

Grasa : Trazas

Proteínas 10.5 % Mínimo

3. Propiedades nutricionales /100g

- Valor energético: 49 Kcal.
- Proteínas: 10 g.
- Hidratos de carbono: 1.23 g.

- Grasas: 0.03 g.

Condiciones de conservación

- Mantener en refrigeración: entre 0 – 4 ºC.
- Vida útil: 10 días
- Modo de empleo

  En función del sistema productivo de cada usuario. Sin necesidad de Recomendaciones específicas.
  .
- Condiciones del servicio

  Transporte exclusivo de ovoproductos frigorífico, entre 0 –4 ºC

Alcampo Colombia S.A.
Teléfono: 6761303
6762396

Dirección: Cra 17 # 4-86
Via chimita Girón
Bucaramanga · Colombia

www.alcampocolombia.com